

WEIN- EXPERTISE

ZWEIGELT RIED UNGERBERG QUW "IRO"



ART-NR. 23771

CHARAKTERISTIK Im Glas ein tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Feine Edelholzwürze in der Nase im Zusammenspiel mit dunklen Beeren und Herzkirschen. Am Gaumen saftig, feine Frucht und gut integrierte Tannine.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt ausgezeichnet zu Wild oder dunklem Fleisch - beispielsweise zu Wildschweinragout mit Pasta.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Blauer Zweigelt

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.20 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausgebaut in Barriquefässern.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Iro, Neubaugasse 55, 7122, Gols, Österreich

ABFÜLLER Markus IRO GesbR